BỤI CHUỐI SAU HÈ

V.N.

Trong các loài cây ăn trái quen thuộc của người Việt, cây chuối có lẽ là thứ cây ít được người ta "trịnh trọng hóa" nhất. Người ta làm thơ về hoa mai, hoa đào, hoa sen, vẽ tranh cây tùng, cây trúc, nói chuyện phong lan, bonsai. Thảng hoặc có người làm bài thơ "Ba Tiêu" để tả cảnh giọt mưa trên lá … chuối đêm hè, hay cảnh "rách

như tàu lá chuối". Ít ai ngồi thưởng ngoạn một cây chuối như ngồi ngắm bonsai rồi nói rằng: "Cây này có phong cách."

Ấy vậy mà thử nghĩ kỹ thì cây chuối lại là một trong những loài cây gắn bó với đời sống người Việt hơn rất nhiều loài cây được văn nhân thi sĩ ca tụng. Cây chuối là một trong những thứ dễ làm người ta nhớ quê nhất. Chẳng cần phải có một hàng cau, một bụi tre, một giàn bầu hay một lu nước bên hiên. Chỉ cần thấy vài tàu lá chuối xanh mướt lay động trong gió là trong trí nhớ đã thấp thoáng đâu đó một mảnh vườn cũ, một mái nhà xưa, một buổi trưa hè, hoặc một bữa cơm gia đình có đĩa rau ghém đặt bên cạnh nồi canh chua.

Cây chuối lại có một cái tính rất lạ: ban đầu nhìn có vẻ hiền lành, khiêm tốn, thậm chí có phần chậm chạp; nhưng hễ bén đất rồi thì sinh sôi nảy nở không biết mệt. Một cây mẹ sinh ra vài cây con, vài cây con lại sinh thêm vài cây cháu. Chẳng bao lâu, nơi chỉ có một cây chuối nhỏ đã thành một bụi chuối, rồi từ bụi chuối thành cả một "rừng chuối" lúc nào không hay.

Cây chuối không đòi hỏi gì nhiều. Có đất thì mọc, có nước thì lớn. Nó không cần người ta uốn thế, tỉa cành, chăm hoa. Nó cứ đứng đấy, xanh um, tàu lá to bản, có gió thì rách tươm vài đường cũng chẳng lấy làm phiền. Rồi đến mùa, nó trổ hoa, kết trái. Và đặc biệt, nó cho người ta dùng gần như từ trên xuống dưới.

Lá chuối để gói bánh, gói xôi. Bắp chuối — hay hoa chuối — làm rau, làm gỏi, nấu canh. Trái xanh ăn được,

trái chín ăn được. Thân cây chặt xuống còn dùng được vào nhiều việc. Một thứ cây mà nếu đem chấm điểm về mức độ hữu ích thì có lẽ phải đạt loại xuất sắc. Có điều, người Việt không gọi nó bằng những cái tên nghe sang trọng. Người ta chỉ gọi là *bụi chuối sau hè.*

Tôi nghĩ chữ "bụi" ở đây rất hay. Nó vừa bình dân vừa thân mật. "Bụi chuối" nghe như một thứ gì đó thuộc về gia đình, về quê nhà, chứ không phải một giống cây được đem ra triển lãm.

Và chính một "bụi chuối sau hè" như thế đã từng chiếm một khoảng đất khá lớn trong ký ức của tôi ở Anaheim.

oOo

Cây chuối ấy là cây đầu tiên tôi trồng sau khi dọn về căn nhà mới.

Cây giống tôi xin từ nhà anh Quân Đồng, anh rể của một người bạn học, cũng là đồng hương Bình Dương với tôi.

Giống chuối ấy là *Musa 'Dwarf Namwa'*, người Việt thường gọi là *chuối sứ lùn*, một giống chuối mà thân cây tương đối thấp, thích hợp với những khu vườn gia đình vì nó không vươn cao ngất ngưởng như một số giống chuối khác.

Nói là "chuối sứ lùn" cho oai chứ lúc tôi đem về, nó chỉ là một cây con nhỏ xíu. Nhìn nó chẳng có vẻ gì đặc biệt. Nếu có ai hỏi cây này sau này sẽ ra sao, có lẽ tôi cũng chỉ trả lời được một câu rất khoa học: "Cứ trồng rồi sẽ biết."

Ngày đem cây con về, nó chẳng có gì đáng gọi là "cây ăn trái". Nhỏ xíu, mảnh khảnh, đứng giữa khoảng đất sau nhà xem chẳng khác gì một đứa con nít mới tập đi. Tôi trồng xuống đất, tưới nước, bón phân, rồi cứ để nó tự lo lấy phần đời của nó.

Mấy năm đầu, nó lớn khá chậm. Cây con cũng nhảy ra rất dè dặt, chẳng có vẻ gì là một giống chuối sau này sẽ làm chủ cả một khoảnh vườn. Tôi tưởng giống chuối này chắc thuộc loại có tính tình điềm đạm, không thích làm phiền chủ nhà. Nhưng cây cối cũng giống con người, nhiều khi tuổi trẻ không nói hết được tương lai.

Cây chuối lại có cái đặc biệt mà con người nhiều khi không có: nó biết *âm thầm tích lũy.* Đến một lúc nào đó, nó bắt đầu đâm chồi. Rồi cây con mọc ra. Rồi cây con lại mọc thêm cây con. Từ một cây thành vài cây, từ vài cây thành một bụi. Nhưng trước khi trở thành "bụi chuối", nó đã kịp cho chúng tôi những buồng trái rất đáng nhớ.

oOo

Chuối sứ lùn, như tên gọi, không cao lắm. Đây là một ưu điểm đối với người trồng trong vườn nhà. Cây không cần vươn lên trời để chứng minh rằng mình là … cây chuối.

Đến khi cây đủ sức trổ buồng thì tôi mới hiểu thế nào là "giống chuối quý". Một buồng chuối có bảy tám nải đã là chuyện thường; có khi được hơn mười nải. Những nải chuối xếp từng tầng, từng tầng dưới cái bắp chuối, nhìn từ xa giống như một chiếc đèn chùm màu xanh treo giữa vườn. Buồng chuối treo thấp, chỉ hơn một mét, một mét rưỡi. Đến lúc chuối chín, tôi có thể đứng dưới đất mà chặt buồng xuống, đưa dao lên chặt một cái là buồng chuối rơi xuống. Không cần bắt thang, không cần đứng chênh vênh trên cao mà làm một màn xiếc bất đắc dĩ trong sân nhà bởi vì càng lớn tuổi, người ta càng nhận ra rằng một trong những phát minh vĩ đại của nhân loại là những thứ không cần phải leo.

Đối với người làm vườn, chuyện ấy đáng kể. Ai đã từng đọc "Tình Yêu Thời Thổ Tả" của Gabriel Garcia Marquez chắc vẫn nhớ cái tai nạn té thang gãy cổ của bác sĩ Urbino.

Ngày còn trẻ, thấy người ta trèo cây hái trái, mình nghĩ đó là chuyện bình thường. Về sau, chỉ cần nhìn một cái thang dựng cạnh cây là đã tự hỏi: "Có cần thiết phải vậy không?" Cho nên cây chuối sứ lùn, ngoài chuyện cho trái ngon, còn có cái ưu điểm rất thực dụng: nó biết giữ cho chủ nhà ở dưới đất.

oOo

Nhưng cái đáng nói nhất vẫn là trái chuối. Điều thú vị nhất là chờ chuối chín cây.

Tôi thích chuối chín cây hơn chuối chín ép. Điều này chắc chẳng có gì mới mẻ. Người nào từng ăn chuối chín cây cũng biết nhưng ở đây lại có một chuyện đáng bàn về cách con người ngày nay ăn trái cây.

Trái cây muốn đi xa thì phải hái sớm. Muốn vận chuyển dễ thì phải hái lúc còn xanh. Muốn bán được quanh năm thì phải có cách làm cho nó chín đúng lúc. Đó là cái hay của kỹ thuật nhưng kỹ thuật giải quyết được chuyện *chín*, chưa chắc giải quyết được chuyện *ngon*. Ăn cũng là chuối, dĩ nhiên; nhưng cái vị của nó có khi giống như một người vừa học thuộc bài thơ mà chưa hiểu được ý thơ. Có cái ngọt, nhưng thiếu cái duyên của trái cây đã thực sự trưởng thành trên cây.

Chuối chín cây thì khác.

Chuối chín cây của nhà tôi, khi đến độ, từng trái chuyển sang màu vàng ươm, căng tròn, ruột dẻo, vị ngọt và có mùi thơm tự nhiên. Cắn vào một miếng thấy vị ngọt đằm, thơm tự nhiên, cái thứ hương vị mà chẳng có phương pháp "ép chín" nào bắt chước cho thật giống được. Có lẽ trái cây cũng như con người: có những thứ cần thời gian. Nóng ruột một chút là mất cái ngon.

Tôi không phải nhà thực vật học, cũng chẳng phải chuyên gia về chuối, nên không dám bàn sâu về hóa học của tinh bột, đường hay các hợp chất tạo hương. Nhưng người ăn thì có quyền làm một việc rất đơn giản là cứ ăn rồi nhận xét. Và nhận xét của tôi là: chuối chín cây ngon hơn.

Vậy thôi.

Nhiều khi kinh nghiệm của cái lưỡi cũng đáng tin không kém những bài khảo cứu dài.

oOo

Vợ tôi thì có cách xử lý buồng chuối rất riêng. Chuối chín thì vợ tôi lựa mấy nải đẹp nhất để cúng Phật và ông bà. Đây lại là một chuyện đáng để phiếm.

Người Việt có cái lệ rất dễ thương: trái cây ngon nhất thường không ăn trước mà đem cúng. Tâm lý ấy … hơi trái với bản năng. Cái gì ngon, người ta thường muốn giữ cho mình. Nhưng trong gia đình Việt, những thứ ngon nhất đôi khi lại được dành cho người đã khuất.

Cũng phải thôi. Cây chuối do một người quen cho, đem về trồng ở căn nhà mới, lớn lên rồi cho trái. Trái đầu

tiên đem cúng Phật, cúng ông bà, tự nhiên thấy vui. Trong cái vui ấy có một chút lòng biết ơn: biết ơn người đã cho cây giống, biết ơn đất trời, và biết ơn cả cái duyên khiến một cây chuối từ một căn nhà khác lại tìm được chỗ đứng trong khu vườn của mình.

Dĩ nhiên, ông bà không thể ăn nhưng con cháu vẫn cúng. Cúng không phải chỉ để cho người đã khuất. Có lẽ phần nào cũng là để người còn sống nhớ mình từ đâu mà có. Một nải chuối vì vậy không chỉ là thức ăn. Nó là một thứ lễ vật rất bình dân, nhưng chứa trong đó quan niệm về gia đình, về tổ tiên, về sự tiếp nối.

Tôi nghĩ cây chuối hợp với chuyện ấy. Nó cũng là cây của sự tiếp nối. Cây mẹ sinh cây con. Cây con lớn lên, lại sinh cây cháu. Một cây chuối có đời sống riêng, nhưng cái "họ" của nó thì cứ tiếp tục.

Người ta chặt một cây, bụi chuối vẫn còn. Đốn cả bụi, nếu còn một cây con ở nơi khác thì giống ấy vẫn còn. Cây chuối có một cách rất riêng để nói về chữ *tiếp nối.*

oOo

Còn bắp chuối thì lại đưa người ta trở về chuyện ăn uống vì phần "hậu cần" của cây chuối không bao giờ bị bỏ phí.

Người Bắc gọi là *hoa chuối*, người miền Nam và nhiều vùng khác thường gọi là *bắp chuối*. Một cái tên nghe đã thấy hai cách nhìn khác nhau: bên này nhìn nó như một bông hoa, bên kia nhìn nó như một cái bắp nhưng dù gọi bằng tên gì thì người Việt cũng không để nó yên.

Thấy bắp chuối, người ta nghĩ ngay đến chuyện ăn. Đó cũng là một đặc điểm đáng yêu của lối sống tiết kiệm của người Việt: cái gì ăn được thì tìm cách ăn.

Bắp chuối có thể xắt mỏng làm rau, làm gỏi. Ở quê tôi, có thể làm *gỏi hến xúc bánh tráng nướng* — thứ mà người Bắc gọi là *bánh đa*. Cái giòn giòn, chát nhẹ của bắp chuối đi với vị ngọt của hến, thêm rau thơm, đậu phộng, vài lát khế, trái ớt làm tăng gia vị... nghĩ đến thôi đã thấy nhớ một bữa ăn quê nhà. Lại có thể đem nấu canh chua với khóm và cá bông lau. Một món ăn nghe tên đã thấy có nguyên một miền sông nước trong đó: vị ngọt ngọt chua chua của khóm, vị béo béo của cá, cái chát chát của bắp chuối. Ăn giữa một ngày nắng ở California mà trong đầu lại hiện ra con rạch sau nhà ở Bình Dương hay con sông ở Rạch Giá thì cũng là một cách đi du lịch rất tiết kiệm.

Những món ấy, nếu chỉ kể thành phần thì chẳng có gì ghê gớm: bắp chuối, hến, khóm, cá nhưng món ăn quê bao giờ cũng có một cái "hồn" khó định nghĩa. Có lẽ vì món ăn không chỉ gồm nguyên liệu. Nó còn gồm người nấu, cái bếp, cái chợ, cái mùa, cái địa phương, và những người ngồi quanh mâm. Cho nên người xa quê nhiều khi không nhớ một món ăn vì nó ngon nhất thế giới, mà vì nó thuộc về một thời đã qua.

oOo

Chuối còn có một chuyện khác mà tôi thấy khá buồn cười: nó rất dễ cho người ta vào cảnh *ăn không hết*.

Nhà tôi có những lúc hai ba buồng chín một lượt. Gia

đình ăn, anh em ăn, bạn bè ăn, chia cho người quen... mà chuối vẫn còn. Đến lúc ấy, hàng xóm cũng được hưởng lộc.

Tôi nghĩ cây chuối chắc cũng chẳng hiểu thế nào là "kế hoạch sản xuất". Nó cứ việc ra hoa, kết trái, hết buồng này tới buồng khác. Người trồng thì loay hoay tìm người ăn. Nó cứ sản xuất. Mà sản xuất rất đều. Có lẽ nếu giao cho cây chuối làm kế hoạch kinh tế gia đình thì chẳng mấy chốc nhà mình phải mở thêm kho chứa.

Có lần, cả buồng chỉ mới có một hai trái chín trước. Quê tôi gọi là "*chín bói*." Tôi thấy mấy trái vàng ươm đó ngon quá nên hái ăn trước. Cái "chín bói" ấy, thật ra, có một thú vui riêng. Giữa cả buồng chuối còn xanh, chỉ một hai quả vàng lên như hai chiếc đèn nhỏ. Người trồng thấy vậy thế nào cũng muốn hái thử. Có lẽ cũng giống như chờ một người bạn từ xa trở về: cả nhà đang bình thường, nhưng chỉ cần nghe tiếng xe ngoài cổng là lòng đã vui trước rồi.

Nhưng đến khi vợ tôi nhìn thấy mấy trái chuối trên buồng tự nhiên mất tích, nàng tưởng chắc có con chim, con két nào đó bay vào mổ mất. Tôi chẳng dại gì khai ngay thủ phạm. Tôi nghĩ trong gia đình, có những chuyện nhỏ nếu để cho nó trôi qua trong hòa bình thì cũng tốt.

oOo

Nhưng cây chuối không chỉ cho trái. Nó còn cho *con*. Đó mới là chuyện phiền.

Sau vài năm, cây chuối nhỏ ban đầu bắt đầu "lộ nguyên hình". Cây chuối bắt đầu sinh con rất nhanh. Cây con mọc ra hàng tuần. Tôi chặt bớt. Nó mọc tiếp. Tôi đốn những cây đã cho buồng, nó lại mọc thêm cây con khác thế vào, cứ như thể cây mẹ đã quyết định rằng mảnh đất sau nhà này sinh ra là để cho họ nhà chuối cư ngụ.

Từ một cây chuối nhỏ ngày nào, chẳng bao lâu đã thành một bụi chuối đến mười mấy cây bự xự. Lúc ấy tôi mới hiểu thế nào là "bụi chuối sau hè."

Hai chữ "sau hè" nghe thật hiền. Người Việt xưa vẫn nói "bụi chuối sau hè", nghe có vẻ bình yên, dân dã. Nhưng nếu bụi chuối ấy được trồng ở California và gặp đất tốt, được tưới nước đầy đủ, thì "sau hè" chẳng bao lâu trở thành "khắp hè".

Rồi "bụi chuối" biến thành một cái "rừng chuối" nho nhỏ. Tôi lúc ấy mới nghiệm ra rằng chữ "*lùn*"trong "chuối sứ lùn" chỉ có nghĩa là cây thấp, chứ không có

nghĩa là gia đình nó ít người. Cây thấp mà chí lớn. Ban đầu tôi gọi nó là "bụi chuối sau hè". Về sau phải gọi là "rừng chuối sau hè".

Cái rừng ấy ngày càng rậm, xanh um, kín đáo, có phần hoang dã. Nó trở thành nơi trú ẩn cho đủ thứ sinh vật nhỏ. Côn trùng tìm đến. Rắn mối cũng tìm đến. Nếu cứ để tự nhiên phát triển thì chẳng bao lâu sau nhà tôi sẽ có đủ hệ sinh thái của một khu rừng nhiệt đới thu nhỏ.

Tôi vốn thích cây cối nhưng không có tham vọng biến sân sau thành một khu bảo tồn thiên nhiên, nhất là một khu bảo tồn mà thỉnh thoảng cư dân có thể bất ngờ gặp nhau ở một góc bụi chuối. Yêu thì yêu, nhưng yêu đến mức phải đi dò xem trong bụi có con gì đang bò thì hơi quá.

Thế là sau một thời gian cân nhắc, chúng tôi đành quyết định đốn bỏ hẳn bụi chuối để lấy đất làm vườn rau.

Cũng có chút tiếc.

Đốn bỏ một bụi chuối nghe có vẻ chẳng có gì quan trọng. Nó không phải cây cổ thụ. Không có thân gỗ. Không có bóng dáng uy nghi. Chặt xuống rồi vài ngày sau đất lại trống. Nhưng khi bắt tay vào đốn, tôi lại thấy tiếc.

Một cây chuối ban đầu do anh Quân Đồng cho, được tôi đem về trồng trong căn nhà mới; từ một cây con bé tí lớn lên thành cả một bụi chuối; rồi từ bụi chuối cho bao nhiêu buồng trái, bao nhiêu bữa ăn, bao nhiêu lần cúng Phật, cúng ông bà, bao nhiêu nải đem chia cho người thân, bạn bè và hàng xóm. Có lẽ vì cây chuối đã sống

với mình khá lâu. Nó là cây đầu tiên tôi trồng ở căn nhà mới. Nó lớn lên cùng khu vườn. Nó cho trái, cho hoa, cho những bữa ăn, cho những lần chia sẻ với người khác.

Đến lúc đốn đi tự nhiên thấy như mình vừa tiễn một người bạn cũ rồi mới nhận ra rằng mình đâu chỉ đốn một cái cây. Mình đốn một phần lịch sử của cái sân sau.

May mà cây chuối cũng như những kỷ niệm đẹp: đốn một cây không có nghĩa là mất hẳn.

Anh Thành Tôn biết giống chuối ấy ngon và tiếc không muốn giống quý bị tuyệt diệt trong khu vườn của tôi, nên tôi đem cho anh hai cây con làm giống. Con trai anh đem trồng, cây cũng tươi tốt. Thỉnh thoảng, anh Thành Tôn lại đem biếu chúng tôi vài nải chuối chín cây, quả bự xự, vàng ươm. Thế là câu chuyện lại quay về điểm xuất phát. Tôi cho cây chuối đi, rồi cây chuối lại trở về với tôi bằng những nải trái vàng.

Tôi nhận chuối mà thấy vui. Giống chuối đã đi một vòng. Từ nhà anh Quân Đồng đến nhà tôi. Từ nhà tôi sang nhà anh Thành Tôn. Rồi từ nhà anh Thành Tôn, chuối lại trở về nhà tôi.

Nếu đem chuyện ấy mà viết theo kiểu gia phả thì chắc phải lập riêng một chi họ Musa.

oOo

Nghĩ rộng ra, cây cối có lẽ cũng có một thứ "đạo" riêng. Người ta trồng cây, nhưng cây lại nối người này với người kia.

Anh Quân Đồng cho tôi cây giống. Tôi trồng cây ấy. Cây cho tôi trái. Tôi chia trái cho người thân, bạn bè, hàng xóm. Rồi tôi cho cây con cho anh Thành Tôn. Anh trồng. Anh lại chia trái cho tôi. Thế là một cây chuối vô tình làm công việc của một người mai mối: nó nối những người vốn đã quen biết nhau bằng thêm một mối dây khác — mối dây của cây cỏ.

Đó là điều tôi thấy thú vị ở chuyện làm vườn. Người ta tưởng mình trồng cây để có trái ăn. Nhưng sau cùng, thứ thu hoạch được nhiều khi không phải là trái.

Là *tình nghĩa*.

oOo

Nghĩ cho cùng, cây cối có một cách kết bạn rất lạ. Người ta tưởng mình đang trồng cây, nhưng thật ra cây cũng đang trồng kỷ niệm vào lòng người. Một cây chuối chẳng biết nói, chẳng biết cảm ơn, chẳng biết nhớ ai; vậy mà nó có thể giữ trong mình tên của một người bạn, một căn nhà cũ, một buổi chiều trồng cây, những buồng chuối vàng, những nải chuối đem cúng ông bà, những món ăn quê nhà, và cả chuyện một người vợ nhìn mấy trái chuối mất tích mà nghi cho con chim con két nào

đó.

Bây giờ bụi chuối sau nhà đã không còn.

Khoảnh đất ấy đã thành vườn rau nhưng thỉnh thoảng tôi vẫn nhớ nó. Nhớ cây chuối đầu tiên nhỏ xíu. Nhớ những năm đầu nó lớn chậm. Nhớ cái rừng chuối nho nhỏ ngày trước. Nhớ những tàu lá rộng phất phơ trong gió. Nhớ những buồng bảy tám nải, có khi hơn mười nải. Nhớ những trái vàng ươm, dẻo và thơm. Nhớ những buồng chuối lủng lẳng thấp đến mức chỉ cần đứng dưới đất cũng chặt được. Nhớ những nải đẹp nhất vợ tôi đem cúng Phật và ông bà. Nhớ bắp chuối làm gỏi hến, nấu canh chua với khóm và cá bông lau.

Nhớ những quả "chín bói" vàng lên giữa một buồng chuối xanh bị tôi ăn trước và con chim con két vô tội nào đó phải mang tiếng oan. Nhớ những lúc chuối chín hai ba buồng một lượt, phải chia chuối cho thiên hạ vì ăn không xuể. Và nhớ nhất là cái cảnh một cây chuối nhỏ dần dần biến thành cả một "rừng chuối" sau hè.

Có người hỏi trồng cây để làm gì. Câu trả lời dễ nhất là: để có trái ăn. Nhưng nếu trồng lâu năm, người ta sẽ hiểu câu trả lời ấy chưa đủ. Có những cây trồng để ăn trái. Có những cây trồng để lấy bóng mát. Có những cây trồng vì đẹp. Và có những cây, sau khi đã bị đốn đi, mới biết rằng mình trồng nó để có một kỷ niệm.

Cây chuối sứ lùn của tôi có lẽ thuộc vào loại sau.

Một cây chuối, xét cho cùng, đâu chỉ có một đời. Nó có đời của cây, đời của người trồng, đời của những người

được ăn trái, và đời của những kỷ niệm mà nó để lại. Nó đã đến nhà tôi từ một cây giống của người đồng hương. Nó sống vài năm, sinh con đẻ cháu, cho trái, rồi nhường đất cho vườn rau. Nhưng giống của nó đã được đem sang một khu vườn khác. Và thỉnh thoảng, những nải chuối chín cây từ khu vườn ấy lại trở về.

Thế cũng là một cách cây cối sống lâu hơn người trồng. Nó không cần bia đá, không cần tên tuổi. Chỉ cần một cây con mọc lên ở đâu đó. Một tàu lá xanh mở ra. Một buồng chuối trổ xuống. Một người hái vài nải đem cho người khác. Rồi một người nào đó ăn trái chuối chín cây, thấy ngon, và hỏi: "Giống chuối gì mà ngon vậy?"

Có lẽ lúc ấy, câu chuyện lại bắt đầu.

Cây cối vốn không biết kể chuyện. Người trồng cây kể chuyện thay cho chúng. Và câu chuyện về một cây chuối, tưởng chỉ là chuyện cây cỏ, rốt cuộc lại thành chuyện của con người: chuyện quê hương, chuyện ăn uống, chuyện gia đình, chuyện bạn bè, chuyện cho và nhận — và trên hết, chuyện về cái cách một người xa quê mang một chút quê nhà trồng xuống đất trước sân sau của mình.

Một ngày nào đó, trong một khu vườn nào khác, lại có một cây chuối sứ lùn vươn những tàu lá xanh lên trời. Người ta nhìn nó mà chẳng biết rằng dưới những tàu lá ấy đang tiếp tục một câu chuyện đã bắt đầu từ một cây chuối con con sau nhà tôi ở Anaheim./.